



## Organicus Syrah

ROU843

### Historique

Situé dans l'ouest de la Sicile, dans le territoire vallonné de Salemi, Cantina Musita s'étend sur 50 hectares de vignobles à une altitude de 500 mètres. Géré en famille depuis cinq générations, c'est Don Ignazio Ardagna qui a planté le premier vignoble sur les pentes de la colline à partir de 1850. La cave a été transmise de génération en génération et aujourd'hui, Carmela Ardagna est la vigneronne. La cave a été construite dans les années 1970 sur la même colline et est équipée de technologies de pointe pour créer des vins de haute qualité en utilisant un mélange de cépages traditionnels et internationaux. Le nom Musita provient du nom d'une ancienne mosquée (l'une des plus importantes de Sicile à l'époque) qui se trouvait dans cette région.

### Reconnaissance

<b>Pays</b>	Italie	<b>Producteur</b>	Musita
<b>Région vinicole</b>	Sicile	<b>Cépage(s)</b>	syrah
<b>Appellation</b>	Sicilia DOC	<b>Conservation</b>	3 à 5 ans
<b>Service</b>	16 - 18°C		

### Description

<b>Oeil</b>	Rouge rubis intense
<b>Nez</b>	Notes de griotte et encens épicé
<b>Bouche</b>	Souple et gourmande, le Organicus Syrah présente des tanins fermes mais bien intégrés, offrant une belle structure, avec une finale poivrée et persistante.
<b>Accord mets/vin</b>	Sauté de boeuf, rotini à la pancetta et tomates séchées, pizza napolitaine.
<b>Commentaires</b>	Zone de production: Sicile occidentale, zones vallonnées de la région de Salei et environs  Sol de texture moyenne à tendance argileuse  Récolte manuelle  Vinification: Cryomacération en l'absence d'alcool et macération pendant la fermentation alcoolique. Soutirage fermé et à l'air pour une oxygénation accrue. Délestage aux 2/3 de la fermentation alcoolique. Fermentation malolactique complète. Élevage pendant plusieurs mois en cuves acier et ciment. Sucre résiduel: 1,9 g/l

**Biologique.**

En une ligne